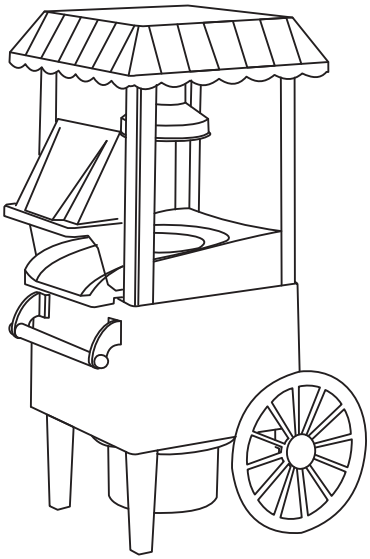

Crispetera
K-PM1200

MANUAL DE USUARIO

KALLEY
Electrodomésticos

Por favor conserve estas instrucciones.

Lea este manual de usuario cuidadosamente para que se familiarice completamente con su nueva CRISPETERA antes del primer uso.

PRECAUCIÓN

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, deben seguirse las siguientes precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
2. No toque la superficie caliente. Utilice las asas o las perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, los enchufes o cualquier parte de este aparato en agua u otro líquido.
4. Es necesario la supervisión cercana cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
6. NO opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funcione o haya sido dañado de alguna manera.
7. Si el cable de energía está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar accidentes.
9. NO use al aire libre.
10. NO permita que el cable de energía cuelgue sobre el borde de la mesa o de la repisa o toque superficies calientes.
11. NO coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
12. Debe tener mucho cuidado cuando mueva el aparato.
13. NO utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
14. Si la crispetera está enchufada a una toma de corriente no se debe dejar desatendido.
15. La crispetera se apagará automáticamente. Para evitar el exceso de calor, añadir los granos de maíz pira antes de poner en funcionamiento. Se recomienda dejar 15 minutos luego de hacer las crispetas para permitir que la unidad se enfríe.

16. Se debe tener extrema precaución cuando se extraen las crispetas.
17. Se proporciona un cable de energía corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable largo.
18. Puede utilizar cables de energía más largos si toma el cuidado en su uso.
19. La capacidad nominal eléctrica del cable de extensión y debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
20. El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
21. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
22. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

IMPORTANTE

Precauciones importantes para recordar:
A. NUNCA sumerja en agua
B. NUNCA use cerca del agua
C. NUNCA use una esponja o un paño abrasivo
D. NUNCA use un estropajo para limpiar el aparato
E. NUNCA deje la unidad desatendida mientras está en uso
F. Esta unidad utiliza aire caliente. No use mantequilla o aceite o agua en el recipiente de cocción.
G. No toque las superficies calientes. El aparato se calienta cuando está haciendo estallar las crispetas.
H. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y cuando esté haciendo la limpieza. Deje que se enfríe antes de sacar alguna pieza. Limpie el aparato sólo con un paño ligeramente húmedo. No utilice detergentes abrasivos.
I. NO opere este aparato si el cable o el enchufe está dañado, o en caso de que el aparato no funcione bien siempre.
J. No coloque en el lavaplatos.

K. Mantener fuera del alcance de los niños

L. NUNCA poner su cara cerca del aparato mientras está haciendo estallar las crispetas. Manténgase por lo menos a 36 pulgadas (1 metro) de distancia del aparato mientras que el maíz está estallando.

M. NUNCA ponga la mano en el aparato mientras está haciendo estallar las crispetas. Espere al menos 5 minutos después de que el aparato haya sido "apagado"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

120 Voltios
60 Hz
1200 Vatios

FUNCIONAMIENTO

PREPAPAR CRISPETAS

Primero encuentre un lugar estable cerca de un enchufe eléctrico antes de comenzar. (Asegúrese de que el cable de energía esta lejos de cualquier fuente de agua. Si es necesario, puede hacer uso de un cable de extensión).

1. Llene completamente, a nivel de la parte superior de borde del recipiente para maíz pira en la parte superior de la unidad, con su maíz pira favorito.

IMPORTANTE: NUNCA llene poco o llene excesivamente recipiente para maíz pira. Al llenarlo poco puede causar que haya menos granos que estallen. Y si se llena excesivamente puede causar que las crispetas se quemen y haya humo, ya que el maíz esta sobre el recipiente para maíz.

2. Vierta todo el recipiente de granos de maíz en el agujero en la parte superior del aparato hasta que este vacío. (Ver ilustración 1)
3. Coloque de nuevo la tapa en su lugar
4. Coloque un tazón o plato debajo de la abertura para permitir que las crispetas llenen el recipiente. (Ver ilustración 3)

Al seleccionar un tazón, utilice un recipiente que sea lo suficientemente grande y se ajuste bajo el recipiente para crispetas. Si es necesario, coloque una pequeña taza o tazón más pequeño debajo de la taza destinada a recoger las crispetas para subir el tazón hasta la altura de la canaleta.

5. Enchufe la unidad a un tomacorriente.

6. Encienda la unidad "1" (ver ilustración 2), y en cuestión de minutos, usted tendra crispetas recién hechas a la perfección!

7. Cuando los granos han aparecido completamente, apague la unidad "0". Usted puede inclinar la máquina de crispetas a seguir en este punto para asegurarse de que usted reciba toda la crispetas de la máquina.

8. Puede comer las crispetas naturales o coloque sus ingredientes favoritos, tales como: Sal y pimienta Condimento Mantequilla o margarina, salsa de caramelo, parmesano y mucho más ...

IMPORTANTE:

SIEMPRE espere 15 minutos luego que las crispetas están listas para que la máquina se enfríe y esta no se sobrecaliente y funcione con eficacia de nuevo.

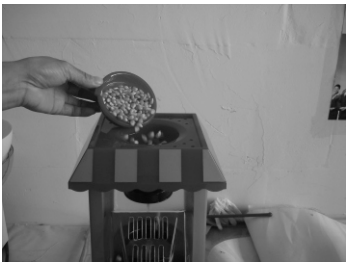

Ilustración 1

Ilustración 2

Ilustración 3

RECETAS

El fabricante diseño esta Crispetera para todas las marcas regulares y premium de maíz pira. Además, con el maiz pira amarillo generalmente se hacen más grandes las crispetas y luego blancas. (Las crispetas orgánico no son recomendables para esta máquina).

Tenga en cuenta el uso de maíz pira fresco ya que el más seco puede resecar y causar humo de la unidad.

Si sus crispetas están viejas y secas, se puede refrescar al poner los granos en un recipiente hermético dejando un poco de espacio para la agitación. Ponga en 1 cucharadita de agua por cada taza de crispetas. Agitar dos veces al día durante 3 días dejando el recipiente en el refrigerador. Luego los granos deben estar frescos de nuevo.

Usted puede disfrutar de todo el sabor de crispetas en su propia casa, con la máquina de crispetas Old Fashioned Aquí hay algunas recetas para empezar.

NOTA: NUNCA poner cualquier aderezo o aceite en el recipiente de maíz pira. SIEMPRE mezcle su crispetas con otros condimentos después de las crispetas se hayan hecho y se han retirado de la crispetera.

Derrita la mantequilla o margarina en el microondas.

Verter sobre la crispetas y mezcle con la sal.

Rocíe con el spray vegetal de su sabor favorito y espolvorear con las hierbas y ajo, polvo de chili, albahaca en polvo, u orégano.

Mezclar con queso parmesano rallado

CONSEJO PRÁCTICO: Ponga las crispetas recién hechas en una bolsa de papel marrón limpia, agregue su margarina derretida y condimentos, agitar y disfrutar!

Funciona con spray vegetal también.

CRISPETAS CON AZÚCAR

Haga las crispetas y luego rocíelas con margarina o rocíe con spray vegetal. Mezcle con una taza de azúcar y 1/4 de cucharadita de canela. Fresco y rápido!

RECETAS

CRISPETAS DE HIERBAS Y AJO

Las crispetas son un aperitivo saludable - es la mantequilla que se agrega lo que se puede evitar. Para aligerar el conteo de calorías y mejorar sus crispetas condiméntelas con hierbas, ajo y un poco de margarina.

Condimento de Ajo y Hierbas, ver más abajo
Crispetas
Vea las instrucciones en la página 4 y 5.
1 cucharada de margarina, derretida
Preparar el condimento de Ajo y Hierbas y reservar.
Hacer las crispetas en la crispetera.
Verter en un bol: añadir la margarina y mezclar bien.
Revuelva con la mezcla de hierbas. Rinde 3 cuartos de galón.

Condimento de Ajo y Hierbas
Mezcle 2 cucharaditas de orégano seco - hojas, hojas secas de albahaca y hojas secas de tomillo. Añadir 1 cucharadita de polvo de ajo y cebolla en polvo: mezcle bien.

Por taza: aproximadamente 43 calorías.

CRISPETAS DE CARAMELO FÁCILES

8 tazas de crispetas
1 paquete de (14 oz) de caramelos, 48 unidades, sin envolver
2 cucharadas de agua
2 cucharadas de mantequilla o margarina
Ponga las crispetas en un tazón grande. En un tazón para microondas, colocar los caramelos, agua y mantequilla a potencia ALTA de 2 a 2-1/2 minutos, hasta que los caramelos se derritan, revolviendo con frecuencia. Vierta la mezcla de caramelos sobre las crispetas y mezcle bien. Deje enfriar por 5 minutos. Con las manos ligeramente humedecidas, forme bolas alrededor de palos de madera, si se desea.

RECETAS

CRISPETAS DE CARAMELO TRADICIONALES

10 tazas de crispetas
vea las instrucciones en la página 4 y 5.
1/3 taza de mantequilla o margarina
2/3 taza de azúcar morena
1/3 de jarabe de maíz
1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de vainilla

En un recipiente de 4 litros para microondas, coloque la mantequilla en el microondas a potencia ALTA hasta que se derrita. Agregue el azúcar morena y el jarabe de maíz. Ponga el microondas a máxima potencia hasta que la mezcla hierva alrededor de 1 a 3 minutos. No revuelva la mezcla mientras se está calentando. Retirar del microondas, use guantes cuando la mezcla este caliente! Agregue el bicarbonato y la vainilla. Revuelva en las crispetas y mezcle bien. Colocar en el microondas toda la mezcla a fuego medio 1 minuto, y revuelva. Poner en el microondas en funcionamiento a fuego medio alto durante un minuto y revuelva hasta que las crispetas esté bien cubierto. Extender sobre una hoja fría de papel cera y dejar enfriar completamente. Separar y almacenar en un recipiente hermético.

O -, mientras la mezcla esta todavía caliente, asegurarse que la mezcla se puede manipular con las manos y forme bolas.

NOTA: También puede agregar maní, chocolates recubiertos de caramelo, fideos, pasas, palitos de pretzel, dulces de maíz, trozos de goma, trozos de caramelo de mantequilla de maní - realice sus propias combinaciones.

KALLEY

Electrodomésticos